

Alexis Couquelet

Alexis Couquelet est, dans le monde de la restauration beyrouthine, un des rares chefs également copropriétaire de son restaurant, Le Couqley. Après quelques années aux États-Unis, où il obtient un diplôme de l'Académie des arts culinaires de New York et travaille chez les traiteurs Duval Caterer et Potel & Chabot, il fait ses armes dans les meilleures cuisines de Paris. Il se forme au Plaza Athénée, à La Gare, au Market et côtoie des chefs prestigieux tels qu'Alain Ducasse, Jean-Georges Vongerichten et Éric Briffard. Alexis Couquelet déménage à Beyrouth en 2004 et prend en main la cuisine du restaurant-bar Element à son ouverture avant de travailler pour Le Gouraud et le Market, dont il revisite entièrement le menu.

Depuis quand êtes-vous dans le métier ?

J'ai débuté ma carrière à 17 ans en tant que jeune apprenti et j'ai gravi les échelons au cours des années pour devenir chef.

Quelle est votre spécialité ?

La plus grande partie de ma formation et de mon expérience professionnelle s'est faite en cuisine française haut de gamme. J'ai toutefois une affection toute particulière pour les plats traditionnels français.

Rencontrez-vous des problèmes pour vous procurer les matières premières sur le marché libanais ?

Le Liban offre les meilleures matières premières et ingrédients disponibles. Le problème n'est pas la qualité, mais la constance de cette qualité. Un jour les ingrédients sont excellents, le lendemain ils sont juste corrects, ou parfois même inutilisables.

Quels sont les principaux défis de votre métier ?

L'approvisionnement et la formation du personnel. Très peu de choses sont faites en termes de formation officielle pour les jeunes qui aspirent à devenir chefs. Et le niveau d'ambition est plus bas que dans tous les autres pays où j'ai pu travailler. Trop de gens avec qui j'ai travaillé ici ne sont malheureusement pas prêts à consacrer le temps et l'effort nécessaires pour devenir des chefs de haut niveau. Tout le monde s'attend à devenir chef de cuisine après un an d'expérience. Cela m'a pris 15 ans, juste pour devenir sous-chef et j'ai passé nombre de mes premières années à éplucher des pommes de terre et à apprendre le métier.

Pensez-vous que le métier de chef est valorisé au Liban ?

En France, sauf si vous faites partie des quelques très grands chefs, vous êtes tous considérés de la même manière et ne bénéficiez pas de quelque statut ou image que ce soit. Le Liban est plus proche du système américain, où les chefs sont valorisés. En outre, les chefs étrangers sont encore davantage mis en avant que leurs homologues locaux.



Lorsque le secteur atteindra une certaine maturité et les chefs libanais se hisseront à un plus haut niveau, les choses s'amélioreront pour les bons chefs qui obtiendront la reconnaissance qu'ils méritent.

Quels sont vos projets ?

Sans rentrer dans le détail, nous développons actuellement un nouveau concept au Liban !

Comment évaluez-vous le secteur de la restauration à Beyrouth ?

Elle est pleine de contradictions. D'un côté, il existe de nombreux restaurants haut de gamme, chers, savamment décorés qui servent une mauvaise nourriture et ont un service désastreux. D'un autre côté, vous avez de petits comptoirs de rue qui servent l'une des meilleures nourritures que j'aie jamais goûtées. Je pense qu'un des plus gros problèmes du secteur est que les propriétaires de restaurants semblent accorder davantage d'importance au design, à la décoration et aux relations publiques qu'à offrir aux clients de bons produits et un bon service. J'ai été dans une multitude de restaurants et de bars incroyables en termes de design et dans lesquels les propriétaires ont clairement investi beaucoup d'argent, mais ne sont pas parvenus à former correctement leur personnel à la confection de cocktails ou à la réalisation d'un repas !

Où aimez-vous manger à Beyrouth (mis à part vos restaurants) ?

J'apprécie particulièrement la cuisine libanaise, Abdel Wahab étant l'un de mes favoris, il y a toujours une très bonne ambiance. Comme je passe beaucoup de temps en cuisine, je préfère souvent les choses simples et rapides. Pour moi rien ne surpasse un bon hamburger et BRGR Co. en fait d'excellents.